

BỘ LAO ĐỘNG – THƯƠNG BINH & XÃ HỘI
TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGUYỄN VĂN TRỖI

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

NGÀNH/NGHỀ: QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG

MÃ NGÀNH/NGHỀ: 6810206

TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG

*Ban hành kèm theo Quyết định số 169/QĐ-TVC ngày 26 tháng 08 năm 2024 của
Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nguyễn Văn Trỗi)*

Đà Nẵng, năm 202

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Ngành/nghề: Quản trị nhà hàng

Mã ngành/nghề: 6810206

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương;

Thời gian khóa học: 2,5 năm

1. Giới thiệu chương trình/mô tả ngành/nghề đào tạo

Quản trị nhà hàng trình độ cao đẳng là nghề tổ chức, điều hành và quản lý các hoạt động kinh doanh, phục vụ ăn uống tại nhà hàng, khách sạn, khu du lịch hoặc cơ sở dịch vụ ẩm thực. Người làm nghề có kiến thức và kỹ năng chuyên môn để đảm bảo chất lượng phục vụ, quản lý nhân sự, kiểm soát chi phí, lập kế hoạch kinh doanh và phát triển sản phẩm dịch vụ ăn uống phù hợp với nhu cầu của khách hàng, đáp ứng yêu cầu **bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam**.

Các công việc của nghề bao gồm: xây dựng và triển khai kế hoạch kinh doanh nhà hàng; tổ chức, điều hành hoạt động phục vụ khách; quản lý nhân viên, cơ sở vật chất và trang thiết bị phục vụ; kiểm soát chất lượng món ăn, đồ uống và phong cách phục vụ; phối hợp với bộ phận bếp và các bộ phận khác trong khách sạn để cung ứng dịch vụ hoàn chỉnh cho khách hàng. Ngoài ra, người làm nghề còn có nhiệm vụ giải quyết các tình huống phát sinh, khiếu nại của khách, đảm bảo sự hài lòng, an toàn và hiệu quả kinh doanh của đơn vị.

Người làm nghề **Quản trị nhà hàng** có thể làm việc tại các nhà hàng, khách sạn, khu du lịch, khu nghỉ dưỡng, tàu du lịch, cơ sở tổ chức tiệc, công ty sự kiện – ẩm thực hoặc tự kinh doanh dịch vụ ăn uống độc lập. Ngoài ra, người học có thể đảm nhận các vị trí như giám sát nhà hàng, quản lý ca, tổ trưởng phục vụ, chuyên viên chăm sóc khách hàng hoặc giảng dạy nghiệp vụ tại các cơ sở giáo dục nghề nghiệp.

Người học có **kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp** để thực hiện các công việc chuyên môn như:

- **Tổ chức và quản lý hoạt động phục vụ:** Sắp xếp nhân viên, bàn tiệc, tổ chức phục vụ khách ăn uống theo quy trình và tiêu chuẩn chất lượng.
- **Quản lý nhân sự và tài chính:** Lập kế hoạch, phân công lao động, đánh giá hiệu quả công việc; kiểm soát chi phí, doanh thu và lợi nhuận của nhà hàng.

- **Xây dựng và phát triển sản phẩm dịch vụ:** Thiết kế thực đơn, xây dựng chương trình ẩm thực, tổ chức sự kiện, tiệc, lễ hội ẩm thực.
- **Chăm sóc và phục vụ khách hàng:** Giao tiếp, tư vấn, xử lý tình huống và khiếu nại, đảm bảo sự hài lòng của khách hàng.
- **Ứng dụng công nghệ trong quản lý nhà hàng:** Sử dụng phần mềm quản lý bán hàng, đặt chỗ, thanh toán và đánh giá dịch vụ.

Người tốt nghiệp có trình độ **ngoại ngữ tương đương bậc A2 quốc tế** (theo Khung tham chiếu 6 bậc của Châu Âu), có khả năng giao tiếp, phục vụ và hướng dẫn khách hàng trong môi trường đa văn hóa. Ngoài ra, người học được trang bị **kỹ năng mềm** như giao tiếp, làm việc nhóm, xử lý tình huống, quản lý thời gian, đàm phán và thuyết trình, giúp thích ứng nhanh và hiệu quả trong môi trường làm việc năng động, chuyên nghiệp của ngành dịch vụ – ẩm thực.

2. Mục tiêu đào tạo:

2.1. Mục tiêu chung

Quản trị nhà hàng trình độ cao đẳng là ngành, nghề chuyên tổ chức, quản lý và điều hành các hoạt động trong kinh doanh nhà hàng và phục vụ khách ăn uống tại các nhà hàng, khách sạn, khu du lịch, resort cao cấp và các cơ sở kinh doanh ăn uống với các hình thức phục vụ đa dạng phong phú, đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Người làm nghề quản trị nhà hàng có các nhiệm vụ: chuẩn bị phục vụ, phục vụ khách theo thực đơn đặt trước (set menu); phục vụ khách ăn chọn món (À la carte), phục vụ khách ăn tự chọn (buffet), phục vụ tiệc (banquet), phục vụ hội nghị, hội thảo, phục vụ khách ăn tại buồng nghỉ (room service), tổ chức phục vụ các hình thức ăn uống khác: ngoài trời, catering, pha chế và phục vụ đồ uống, chăm sóc khách hàng, vệ sinh, an toàn, an ninh trong hoạt động kinh doanh nhà hàng, quản trị marketing nhà hàng, quản trị nhân lực nhà hàng, quản trị cơ sở vật chất, kỹ thuật nhà hàng, quản trị chất lượng dịch vụ nhà hàng, quản trị tài chính nhà hàng, học tập rèn luyện, nâng cao trình độ giao tiếp ngoại ngữ đặc biệt Anh văn các ngoại ngữ khác.

Người lao động có thể làm việc trong các nhà hàng thuộc các khách sạn, khu resort, khu nghỉ dưỡng du lịch từ 1 đến 5 sao hoặc các nhà hàng độc lập với các vị trí từ nhân viên phục vụ trực tiếp, trưởng nhóm nghiệp vụ, trưởng ca, quản lý và các vị trí khác trong nhà hàng. Trong công việc có thể tiến hành độc lập hoặc phối hợp theo nhóm tùy theo yêu cầu cụ thể của công việc cũng như loại hình nhà hàng, loại hình phục vụ.

Để hành nghề người lao động phải đáp ứng các yêu cầu về sức khỏe, có ngoại hình phù hợp, đủ kiến thức và hiểu biết chuyên môn, có khả năng giao tiếp ứng xử trong quá trình phục vụ, có đạo đức nghề nghiệp, có khả năng tổ chức và thực hiện các nhiệm vụ của nghề Quản trị nhà hàng.

2.2. Mục tiêu chung

- *Kiến thức:*

+ Xác định được vị trí, vai trò của nhà hàng trong ngành Du lịch và đặc trưng của hoạt động nhà hàng, tác động của nó đối với kinh tế, văn hóa, xã hội và môi trường;

+ Phân tích được cơ cấu tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của các vị trí việc làm trong nhà hàng; mối quan hệ giữa các vị trí công việc trong nhà hàng;

+ Phân tích được các quy trình nghiệp vụ tại những vị trí công việc của nhà hàng: phục vụ bàn, pha chế và phục vụ đồ uống, thu ngân, tiếp tân nhà hàng, điều hành nhóm phục vụ, điều hành nhóm bar, điều hành nhóm tiệc và quản lý nhà hàng;

+ Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu của các bộ phận trong nhà hàng và giải thích công dụng, cách sử dụng của chúng;

+ Phân tích được các nguyên tắc bảo đảm an ninh, an toàn, giải thích được lý do phải tuân thủ các quy định về an ninh, an toàn trong nhà hàng để nhận diện được các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa;

+ Mô tả được quy trình lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc tại các vị trí điều hành nhóm tại nhà hàng.

+ Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

- *Kỹ năng:*

+ Thực hiện đúng quy trình phục vụ khách hàng tại các vị trí việc làm: phục vụ bàn, pha chế và phục vụ đồ uống, thu ngân, tiếp tân nhà hàng, điều hành nhóm phục vụ, điều hành nhóm bar, điều hành nhóm tiệc và quản lý nhà hàng theo tiêu chuẩn của nhà hàng;

+ Sử dụng đúng và an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ nhà hàng;

+ Xây dựng được các kế hoạch nghiệp vụ như: kế hoạch phân công công việc, kế hoạch nâng cấp chuyên môn nghiệp vụ, kế hoạch mua sắm trang thiết bị, dụng cụ cơ bản;

+ Điều hành được nhóm làm việc tại các vị trí việc làm: phục vụ nhà hàng, phục vụ bar, phục vụ tiệc;

+ Xây dựng được thực đơn cho khách đoàn, thực đơn À la carte, thực đơn tiệc, thực đơn hội nghị; thay đổi được thực đơn theo mùa;

+ Giám sát, kiểm tra, đánh giá kết quả công việc đảm bảo đúng quy trình và tiêu chuẩn tại các bộ phận của nhà hàng;

+ Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của các bộ phận phụ trách và phát hiện ra được các nguyên nhân, đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả hiệu quả kinh doanh;

+ Làm được các loại mẫu biểu, báo cáo, văn bản đối nội, hợp đồng thông dụng của nhà hàng;

- + Hướng dẫn kèm cặp kỹ năng tay nghề cho nhân viên; tổ chức ôn luyện nâng cao chất lượng tay nghề phục vụ cho nhân viên;
- + Đề xuất ý kiến, hỗ trợ, tuyển dụng nhân sự phục vụ cho nhà hàng;
- + Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề.
- + Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 2/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề;

3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Phục vụ bàn;
- Pha chế & phục vụ thức uống;
- Thu ngân;
- Tiếp tân nhà hàng;
- Điều hành nhóm phục vụ.

Tại các nhà hàng độc lập hoặc nhà hàng tại khách sạn từ 1 đến 3 sao:

- Điều hành nhóm Bar;
- Điều hành nhóm tiệc;
- Quản lý nhà hàng.

4. Khối lượng kiến thức và thời học tập:

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học : 2250/93 (giờ/tín chỉ)
- Số lượng môn học, mô đun : 32
- Khối lượng học tập các môn học chung: 435/19 (giờ/tín chỉ)
- Khối lượng học tập các môn học, mô đun chuyên môn: 1815/74 (giờ/tín chỉ)
- Khối lượng lý thuyết: 646 (giờ); Thực hành, thực tập: 1604 (giờ/tín chỉ)

5. Tổng hợp các năng lực của ngành, nghề :

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	Năng lực cơ bản (năng lực chung)	
1	NLCB-01	Sử dụng công nghệ thông tin thành thạo trong học tập và công việc

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
2	NLCB-02	Giao tiếp hiệu quả và chuyên nghiệp trong môi trường dịch vụ
3	NLCB-03	Làm việc nhóm, phối hợp công việc với đồng nghiệp hiệu quả
4	NLCB-04	Sử dụng tiếng Anh giao tiếp trong lĩnh vực nhà hàng – khách sạn
5	NLCB-05	Tuân thủ quy định pháp luật, nội quy lao động và đạo đức nghề nghiệp
6	NLCB-06	Ứng xử văn minh, lịch sự, chuyên nghiệp với khách hàng
7	NLCB-07	Quản lý thời gian và tổ chức công việc khoa học
8	NLCB-08	Thực hiện nguyên tắc bảo vệ môi trường, tiết kiệm năng lượng
9	NLCB-09	Duy trì và cập nhật kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp thường xuyên
II	Năng lực cốt lõi (NLCL)	
10	NLCL-01	Tiếp nhận và phục vụ khách hàng tại nhà hàng
11	NLCL-02	Thực hiện quy trình phục vụ ăn uống đúng tiêu chuẩn
12	NLCL-03	Chuẩn bị, bố trí bàn ăn và khu vực phục vụ chuyên nghiệp
13	NLCL-04	Giới thiệu và tư vấn món ăn, đồ uống cho khách hàng
14	NLCL-05	Thực hiện quy trình thanh toán, lập hóa đơn và xử lý yêu cầu khách
15	NLCL-06	Quản lý dụng cụ, thiết bị và cơ sở vật chất trong nhà hàng
16	NLCL-07	Phối hợp hiệu quả giữa bộ phận phục vụ, bếp và lễ tân
17	NLCL-08	Giải quyết khiếu nại, tình huống phát sinh với khách hàng
18	NLCL-09	Giám sát chất lượng phục vụ và vệ sinh an toàn thực phẩm
19	NLCL-10	Quản lý tồn kho, nguyên liệu và hàng hóa phục vụ kinh doanh
20	NLCL-11	Lập kế hoạch và tổ chức các buổi tiệc, sự kiện tại nhà hàng
21	NLCL-12	Thực hiện công tác đào tạo, hướng dẫn nhân viên phục vụ

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
22	NLCL-13	Áp dụng quy trình kiểm soát chất lượng dịch vụ
23	NLCL-14	Sử dụng phần mềm quản lý nhà hàng và hệ thống POS
24	NLCL-15	Giao tiếp, phối hợp với khách hàng và đối tác kinh doanh
III	Năng lực nâng cao (NLNC)	
25	NLNC-01	Lập kế hoạch kinh doanh, marketing và phát triển thương hiệu nhà hàng
26	NLNC-02	Quản lý doanh thu, chi phí và lợi nhuận của nhà hàng
27	NLNC-03	Tổ chức, phân công và điều phối nhân sự các ca làm việc
28	NLNC-04	Phân tích nhu cầu thị trường và xu hướng tiêu dùng ẩm thực
29	NLNC-05	Xây dựng và cải tiến quy trình phục vụ và chất lượng món ăn
30	NLNC-06	Tổ chức và điều hành hoạt động nhà hàng trong các tình huống khẩn cấp
31	NLNC-07	Thiết kế thực đơn, chương trình khuyến mãi, gói dịch vụ mới
32	NLNC-08	Đào tạo, huấn luyện và đánh giá năng lực nhân viên
33	NLNC-09	Ứng dụng công nghệ số trong quản trị và quảng bá nhà hàng
34	NLNC-10	Đề xuất giải pháp nâng cao hiệu quả hoạt động và chất lượng phục vụ

6. Nội dung chương trình

Mã MH, MD	Tên môn học/Mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm/ thảo luận	Thi, kiểm tra
1	2	3	4=5+6+7	5	6	7

Mã MH, MD	Tên môn học/Mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm/ thảo luận	Thi, kiểm tra
I	Các môn học chung	19	435	157	255	23
MH01	Giáo dục Chính trị	5	75	41	29	5
MH02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	3	75	36	35	4
MH05	Tin học	3	75	15	58	2
MH06	Tiếng anh	4	120	42	72	6
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	74	1815	454	1276	85
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	16	270	120	129	21
MH07	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	15	13	2
MH08	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch	2	45	15	28	2
MH09	Văn hoá ẩm thực	2	30	15	12	3
MH10	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	30	20	8	2
MH11	Kỹ năng mềm	3	45	15	28	2
MH12	Phân tích hoạt động kinh doanh	3	60	20	32	8
MH13	Sinh lý dinh dưỡng	2	30	20	8	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	56	1500	319	1119	62
MD14	Tiếng Anh chuyên ngành	4	120	30	85	5
MD15	Nghiệp vụ Bàn 1	4	90	30	55	5
MD16	Kỹ năng bán hàng trong nhà hàng	2	30	15	13	2
MD17	Nghiệp vụ thanh toán	2	45	15	28	2
MD18	Nghiệp vụ Bar	5	120	30	85	5

Mã MH, MD	Tên môn học/Mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm/ thảo luận	Thi, kiểm tra
MĐ19	Marketing du lịch	2	45	14	29	2
MĐ20	Xây dựng thực đơn	2	30	15	13	2
MĐ21	Môi trường và an ninh - an toàn trong nhà hàng	2	30	15	13	2
MĐ22	Nghiệp vụ chế biến món ăn	5	120	30	85	5
MĐ23	Kỹ thuật trang trí và cắm hoa	2	45	15	28	2
MĐ24	Quản trị kinh doanh nhà hàng	4	75	30	39	6
MĐ25	Tin học ứng dụng trong kinh doanh	2	45	20	21	4
MĐ26	Nghiệp vụ Bàn 2	4	90	30	55	5
MĐ27	Tổ chức sự kiện	2	45	15	28	2
MĐ28	Hạch toán định mức	2	30	15	12	3
MĐ29	Thực hành nghề tại cơ sở	6	270	0	265	5
MĐ30	Thực tập tốt nghiệp	6	270	0	265	5
II.3	Môn học, mô đun tự chọn	2	45	15	28	2
MĐ31	Quản lý chất lượng dịch vụ	2	45	15	28	2
MĐ32	Nghiệp vụ văn phòng	2	45	15	28	2
	Tổng cộng:	93	2250	611	1531	108

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình:

7.1 Các môn học chung bắt buộc, thực hiện theo Quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội bảo đảm tính thống nhất, tại các Thông tư sau:

- Môn Giáo dục chính trị: Thực hiện theo thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06 tháng 12 năm 2018 của Bộ Lao động thương binh và Xã hội.

- Môn Giáo dục pháp luật: Thực hiện theo thông tư 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Môn Giáo dục thể chất: Thực hiện theo thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Môn Giáo dục quốc phòng- an ninh: Thực hiện theo thông tư số 10/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Môn Tin học: Thực hiện theo thông tư 11/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Môn Tiếng Anh: Thực hiện theo thông tư 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

7.2 Tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với đào tạo theo thông tư 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/03/2022 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội và Quyết định 69/QĐ-TVC ngày 20/05/2022 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nguyễn Văn Trỗi về Ban hành Quy chế đào tạo, kiểm tra, thi và xét công nhận tốt nghiệp.

7.3. Nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

- Để đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện, ngoài giờ học chính khóa cần tổ chức cho học sinh tham gia các hoạt động ngoại khóa như: thể dục thể thao; văn hóa văn nghệ; các sinh hoạt giao lưu giữa các tập thể lớp với nhau hoặc giao lưu với các đơn vị ngoài trường, giao lưu với các địa phương và doanh nghiệp. Ngoài ra học sinh có thể đọc thêm sách báo, tài liệu cần tham khảo tại thư viện, tham gia các đợt tham quan dã ngoại do trường hoặc lớp tự tổ chức.

- Nội dung và thời gian tổ chức các hoạt động ngoại khóa như sau:

+ Thể dục, thể thao: Thời gian ngoài giờ vào buổi sáng và buổi chiều

+ Văn hóa, văn nghệ: Thời gian ngoài giờ vào buổi tối từ 19 – 22 giờ (1buổi/tuần)

+ Hoạt động tại thư viện: Ngoài giờ học tất cả các ngày trong tuần

+ Hoạt động đoàn thể: Vào các tối thứ bảy, chủ nhật (ĐTN tổ chức)

+ Tham quan, dã ngoại, vui chơi, giải trí: Mỗi học kỳ tổ chức 1 lần

+ Tổ chức hội thi chuyên đề: Mỗi học kỳ tổ chức 1 lần

7.4. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra, đánh giá thường xuyên, định kỳ và thi kết thúc môn học, mô đun :

Tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun thực hiện theo thông tư 04/2022/TT-BLDTBXH ngày 30/3/2022 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và xã hội Quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ; Quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp (Thông tư số 04). Cụ thể:

- Hình thức kiểm tra kết thúc môn học, mô đun có thể là kiểm tra viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên.

- Thời gian làm bài thi kết thúc môn học, mô đun đối với mỗi bài kiểm tra viết và trắc nghiệm từ 45 đến 120 phút; Thời gian kiểm tra vấn đáp là 40 phút chuẩn bị và 20 phút trả lời; Các hình thức kiểm tra khác tùy theo đặc thù mỗi môn học, mô đun phòng Đào tạo/Khoa chuyên môn xác định nội dung và hướng dẫn theo từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo; đề xuất Hiệu trưởng phê duyệt thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun.

- Cách tính điểm trung bình môn học, mô đun: Được tuân thủ theo quy định tại Quyết định số 04 của Bộ trưởng Bộ LĐTĐBXH.

7.5. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

- Trường sẽ sử dụng chương trình đào tạo này để tổ chức giảng dạy theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ và tuân thủ theo quy định tại Quyết định số 04 của Bộ trưởng Bộ LĐTĐBXH.

- Đối với đào tạo theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy chứng chỉ:

+ Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng theo từng ngành nghề và phải tích lũy đủ số mô đun hoặc tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

+ Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp ngay cho người học hoặc phải làm chuyên đề, khóa luận làm điều kiện xét tốt nghiệp.

+ Hiệu trưởng cần căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp, đề cấp bằng tốt nghiệp kỹ sư thực hành ngành/ngành Quản trị nhà hàng./.

HIỆU TRƯỞNG

Th.S Nguyễn Thị Hồng Nhạn

SƠ ĐỒ MỐI LIÊN HỆ VÀ TIẾN TRÌNH ĐÀO TẠO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành, nghề: Quản trị nhà hàng

Mã ngành, nghề: 6810206

